

Schwer beeindruckt

Trends Ob eine Front oder ein ganzer Block, immer öfter wird in der Küche auch Beton als Werkstoff verwendet. Um dabei die Sicherheit garantieren zu können, bedarf es aber einiger wichtiger Überlegungen.

WILMA FASOLA

ebensmittelechtheit - eigentlich denkt man dabei eher an Nahrungsmittel und nicht an Material, aus dem eine Küchenzeile gefertig wird. Bei Beton aber ist genau das entscheidend. Grundsätzlich einmal giftig in seinem Ursprung, muss er für den Gebrauch in der Küche entsprechend präpariert werden. Daher kommt er hier auch niemals in seiner reinen Form vor. «Wir haben mit unseren Lieferanten lange an der perfekten Beschichtung getüftelt», sagt Andy Keel, Inhaber von Dade Design. Das auf High-End-Betondesign und -Formanbau spezialisierte Unternehmen gehört zu den führenden Schweizer Anbietern und verfügt über eine eigene, firmenintern entwickelte Beschichtung. Diese aus drei Komponenten bestehende Veredelung auf Wasserbasis kommt ohne Nanotechnologie und ohne Produkte auf Kobaltbasis aus. Gerade Letztere können bei den Menschen zu schweren gesundheitlichen Problemen führen, wenn die Oberflächen beschädigt sind und geringe Mengen so in die Speisen gelangen.

«Natürlich gilt auch bei unseren Produkten, dass der entsprechende Umgang mit der Küche Voraussetzung für dauerhafte Qualität ist», erklärt Keel. Wichtigste Regel dabei: Niemals auf der Betonoberfläche schneiden. Das zerstört die Beschichtung und Flüssigkeiten sowie Säuren können in die Oberfläche eindringen und diese schädigen. «Generell werden daher alle unseren Küchen mit Unterlagen und Pflegehinweisen ausgeliefert und wir stehen dem Kunden bei Fragen gerne zur Verfügung», fügt der Experte von Dade Design an. «Sollte doch einmal ein Missgeschick passieren, können wir die schadhafte Stelle jedoch in den meisten Fällen auch reparieren.»

Betonküchen wollen nicht stark sein

Bei der Entscheidung für eine Betonküche spielt die Statik, auch wenn man es vielleicht vermutet, keine so grosse Rolle. Das Gewicht basiert auf der Dichte und daher ist das Ziel, die Stärke möglichst gering zu halten und dabei perfekte Stabilität zu gewährleisten. «Wir haben daher neben der Beschichtung auch eine spezielle Betonmischung entwickelt, die Fasern für eine perfekte Stabilität enthält», sagt Keel. «Zudem verwenden wir ein inneres Gerüst aus Eisen, das für Stabilität sorgt. So sind wir in der Lage, mit weniger Wandstärke Gewicht zu sparen und trotzdem nachhaltige Solidität zu garantieren.» Parallel verteilt sich die Last der Küche gleichmässig auf die gesamte Fläche, auf

der sie aufliegt. Anders als bei einer Betonbadewanne, bei der auch das Wasser für zusätzliches Gewicht sorgt. Dazu ist Beton leichter als Granit oder Marmor und Betonarbeitsplatten mit weniger als 5 Millimetern Stärke werden bei Dade Design mit Hohlkörpern ausgegossen. «Am Gewicht ist noch nie ein Projekt gescheitert», so der Experte. «Eher an der Logistik, wenn eine 5-Meter-Küche am Stück im vierten Obergeschoss platziert werden muss.»

Gefertigt wird derzeit im Werk in Altstätten SG etwa eine Küche pro Tag. In den meisten Fällen handelt es sich dabei um individuelle Projekte, die gemeinsam von Kunden und ihren Architekten oder Fachhändlern geschaffen wurden. Ebenfalls bietet Dade Design aber auch eine selbst kreierte Werksküche an. Die aus geölter Eiche als Untergestell bestehende Küche verfügt über eine Betonplatte mit Spülbecken sowie ein SMEG-Gasfeld und eine Vola-Armatur. Die Kosten dafür: Rund 16 500 Franken. Grundsätzlich kann man beim Investment etwa 660 Franken für den laufenden Meter für eine Betonanfertigung rechnen.

Eine selbst gemachte Lösung

Die Idee hinter Dade- esign ist, wie so oft, dass es bei der Suche nach einer Lösung für ein Problem keine Antwort gab. Andy Keel war Banker in einer Schweizer Grossbank und wünschte sich eine Badewanne aus Beton. Doch weder der Fachmarkt bot etwas in der Richtung an, noch waren die von ihm kontaktierten «Experten» in der Lage, ihm eine individuelle Wanne zu fertigen. Heute – fünf Jahre später – beschäftigt er 25 Mitarbeiter und spielt mit seinen Betonunikaten weltweit in der, wie er es selber

sagt, «Champions League». 70 Prozent aller Küchen werden dabei im deutschsprachigen DACH-Raum ausgeliefert, der Rest geht in die ganze Welt. Vor allem sind es natürlich Arbeitsplatten mit integrierten Spülbecken und Verkleidungen, die von den Kunden gewünscht werden. Es wurden aber auch schon Tische und Lampen entworfen, die in der Küche zum Einsatz kommen. Am Ende ist es das Material, das die Grenzen setzt. Doch auch hier werden Herausforderungen von Dade Design gerne angenommen.





Fliessende Übergänge lassen sich auch bei einer Beton-Arbeitsplatte realisieren (oben). Dade Design hat eine eigene «Werksküche» geschaffen, die derzeit für 16 500 Franken zu haben ist (rechts).